

# X edycja konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów”

26 sierpnia odbył się finał X edycji konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy. Organizatorami przedsięwzięcia są Marszałek Województwa Podlaskiego, Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Ciasta Stuliściec, Korowaj Weselny, Listkowiec i Przecier z Żurawiny Surowej to perełki wśród wielu produktów prezentowanych na tegorocznej edycji konkursu. Nominacje do nagrody Perła 2010, które zdobyły te potrawy to najważniejsze wyróżnienie wojewódzkiego etapu konkursu.

Nagrody i nominacje nagodzonym wręczali Marszałek Województwa Podlaskiego Jarosław Dworzański i Członek Zarządu Województwa Podlaskiego Mieczysław Baszko.

Poniżej Wyniki konkursu:

Nominacje do Nagrody "Perła 2010"

Stuliściec - Śintalapis Dariusz i Aldona Szupszyńscy

Korowaj Weselny- Natalia Fiedorczyk

Listkowiec- Elwira Bogdanowicz

Przecier z żurawiny surowej -Krystyna Czarnecka

## **Produkty pochodzenia zwierzęcego**

I Nagroda Kumpiak podlaski- Łukasz Ancypo

II Nagroda Palcówka z Puszczy Elżbieta Wądołkowska

III Nagroda Mięso z pieca chlebowego Tomasz Siergiejewicz

III Nagroda Golonka nadziewana Karolina Moniuszko

## **Wyróżnienie Szyńka barania KUMPIAK Włodzimierz Gryka**

## **Produkty pochodzenia roślinnego**

### **I Nagroda "Jarzębinowe warenie" Lena Charkiewicz**

II Nagroda Sękacz Biebrzański Agnieszka Piotrowska

III Nagroda Gryczaniki Helena Borysiewicz

Wyróżnienie Olej Iniany tłoczony na zimno Jolanta Rudziewicz

## **Napoje**

I Nagroda "Kresowa smorodiniówka" Marek Giersz

II Nagroda Nalewka na pigwie Walentyna Lewicka

III Nagroda Nalewka "Barwiańska" Danuta Bagińska

Wyróżnienie Łzy konika polnego Ryszard Samoczkiwicz

Produkty mieszane (regionalne)

I Nagroda Pieremiacz (Beremecz) - Dżenneta Bogdanowicz

II Nagroda Surowa żurawina z miodem - Halina Pezowicz

Celem przedsięwzięcia jest wyłonienie najciekawszych produktów tradycyjnych, które zmierzą się na ogólnopolskim finale podczas targów Polagra FOOD w Poznaniu. Kulinarne dziedzictwo jest jednym z walorów naszego regionu, które chcemy wykorzystać jako atut rozwojowy. Mamy nadzieję, uda nam się uratować przed zapomnieniem kolejne perełki kuchni województwa podlaskiego które dołączą do grona takich produktów jak Ogórek Herbowy z Kruszewa, Ser Koryciński, Ser z Wiżajn, Kumpia Wieprzowa z Komina, Lipiec Białowieski czy

też Mrowisko.

Tegoroczna edycja była jubileuszowa, po raz dziesiąty konkurs odbywał się w naszym regionie. Z tej okazji Marszałek Województwa Podlaskiego przewidział nagrody specjalne uczestnikom, którzy wnieśli największy wkład w „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” na przestrzeni lat.

#### Zestawienie produktów

Pierwsza edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” odbyła się w 2000 roku. Na przestrzeni lat, dzięki tej inicjatywie udało się uratować od zapomnienia i wypromować wiele ciekawych produktów. Część z nich została zarejestrowana na Liście Produktów Tradycyjnych. Kilku laureatów konkursu podjęło się rejestracji produktów w oparciu o europejski system nazw i oznaczeń geograficznych (Pierekaczewnik, Lipiec Białowieski, Ser Koryciński).

W ramach dotychczasowych edycji tytuł „Perły” (w ogólnopolskim finale) uzyskały następujące produkty:

1. Ogórek herbowy z Kruszewa – Jolanta i Kazimierz Zagórcy (2003)
2. Koryciński ser żółty „swojski” – Krystyna Łukaszuk (2004)
3. Ser dojrzewający, Gr. Prod. Produktów Lokalnych z gm. Wiżajny i Rutka Tartak, (2005)
4. Kumpia wieprzowa – Andrzej Modzelewski (2006)
5. Mrowisko-kopiec. Biruta Zimnicka (2007)
6. Lipiec Białowieski. Anatol Filipczuk (2007)
7. Pierekaczewnik Dżenneta Bogdanowicz (2008)
8. „węgorz w sosie koperkowym” PU „Siergiejewiczówka” (2008)
9. Bliny litewskie Restauracja „Sodas” (2008)
10. Pasztet z sandacza z rakami – Tomasz Siergiejewicz (2009)

Cel konkursu – obok głównego, jakim jest identyfikacja regionalnych produktów oraz ich promocja, istotnym stało się przygotowanie ich producentów do ubiegania się o ochronę, zgodną z ustawodawstwem unijnym. Idea konkursu jest też zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu.

W czasie finału regionalnego wyłonieni zostali laureaci produktów w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i mieszanych. Do nominacji do nagrody „Perły” na finałach regionalnych mogą również kandydować te produkty, które otrzymały I, II lub III nagrodę w poprzednich edycjach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Spośród nominowanych w finałach regionalnych produktów Kapituła Konkursowa dokona wyboru produktów odznaczonych statuetką „Perła 2010”.

Ogólnopolski finał konkursu odbędzie się w trakcie targów „Polagra Food” w Poznaniu, gdzie Województwo Podlaskie planuje udział ze stoiskiem.

W komisji bierze udział sześć osób: trzech przedstawiciele Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (członkowie kapituły krajowej) oraz trzy osoby z województwa podlaskiego (etnograf z Białostockiego Muzeum Wsi w Osowiczach, przedstawiciel Marszałka Województwa Podlaskiego oraz Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie). Komisja podejmuje decyzje na podstawie karty zgłoszeniowej, rozmów z producentem, jak też degustacji poszczególnych produktów.

[www.wrotapodlasia.pl](http://www.wrotapodlasia.pl)